




## Dlaczego my?

- **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
  - **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od **lokalnych producentów**, oferujemy także wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.
  - **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
  - **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**  
Pisać o sobie można wiele...  
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie →
- 
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE W DANYM DNIU!** Organizujemy tylko jedno przyjęcie weselne w danym dniu, u nas nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu.
  - **PRZYWITANIE W CENIE!** Tradycyjne przywitanie chlebem i solą oraz wspólny toast winem musującym zapewniamy w standardzie.
  - **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę oraz słodkości bez obaw o dodatkowe koszty.
  - **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
  - **NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
  - **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz wesele wyjazdowe? Zapraszasz gości z zagranicy? Szukasz Sali weselnej z hotelem na miejscu? Chcesz wspólnie z Gośćmi, dzielić się wrażeniami po weselu przy pysznym śniadaniu? Znajdziesz to wszystko u nas !
  - **PRZYSTĘPNE LIMITY NA SALI!** Przyjęcia weselne w sobotę organizujemy **już od minimum 60 pełnopłatnych osób**, poza sobotą od minimum **50 pełnopłatnych osób**.
  - **OSOBISTY KONSULTANT!** zdobywane latami doświadczenie naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
  - **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
  - **DEKORACJA SALI W CENIE!** Różne kompozycje kwiatowe, możliwość koloru przewodniego na krzesłach i stołach, rozmaite efekty świetlne.
  - **POKÓJ DLA PARY MŁODEJ GRATIS!**
  - **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
  - **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking

# PROPOZYCJA I 229 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- **Piętrowy Tort weselny WLICZONY W CENĘ MENU**
  - **Napoje gazowane, Soki, Woda – bez limitu**
    - **4 Ciepłe posiłki**
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
- **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

### **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

### **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)**

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucza roladka z poduzia nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem  
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Włoski sos śmietanowo- ziołowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Zestaw świeżych sałat z winegretem lub Colesław

### **DESER**

**Piętrowy tort weselny**  
**wzór i smak wybierany indywidualnie**

### **ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-**

Kurczak faszerowany po węgiersku  
Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny
- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z liściem
- ⊗ Karczek delicyjusz
- ⊗ Szynka w ziołach
- ⊗ Boczek rolowany

Wytworny pasztet ze śliwką

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**



### KOLACJA I

Filet polopepone zapiekany z musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką z mandarynkami

### KOLACJA II

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ – szczegóły w ofercie dodatkowej**

**lub**

**- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 950 zł**

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,  
Grułami zbójnickimi,  
Chrzanem,  
Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

### KOLACJA III (możliwa wymiana na inne danie)

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz

### NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic – butelki 0,85 l

Kompot truskawkowy – do obiadu

### BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada  
Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### PAKIETY DODATKOWE:

Słodkości na bufet: + 15 zł od osoby **lub** na stołach + 20 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne

Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru

Ciasteczka weselne drobne

### CANDY BAR + 20 zł od osoby

**+ 10 zł/ os. Dodatkowy deser**

☞ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

☞ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

☞ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



**+ 39 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)**

**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

Wódka – Na stoły

Piwo 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



# PROPOZYCJA II KOMPLETNA 245 zł/os

Ze względu na ilość serwowanych dań, propozycja dedykowana dla wesel rozpoczynających się na Sali nie wcześniej niż o godzinie 17.00, dokupienie kolacji III eliminuje wskazany limit

## Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL BEZ LIMITU**
- **Piętrowy Tort weselny**
- **Ciasta 4 rodzaje, ciasteczka weselne, filetowane owoce egzotyczne i sezonowe**
  - **Napoje gazowane, Soki, Woda - bez limitu**
    - 3 Ciepłe posiłki
  - Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
  - Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

## **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

## **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)**

Krucha roladka po bawarsku duszona w piwie  
Soczysty schab Janosika, zapiekany serem wędzonym i pieczarkami  
Szaszłyk Drobiowy z boczkiem i warzywami

### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Oryginalny coleslaw

## **DESER**

**Piętrowy tort ślubny**  
**wzór i smak wybierany indywidualnie**  
**( WLICZONY W CENĘ MENU)**

## **ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ- (w formie bufetu)**

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ☞ Oscypki regionalne
- ☞ Bundz słodki
- ☞ Warkocze gaździny
- ☞ Rozmaite sery żółte
- ☞ Wytworny Lazur błękitny
- ☞ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ☞ Schab z liściem
- ☞ Karczek delicyjusz
- ☞ Szynka w ziołach

Autorski pasztet szefa kuchni z żurawiną



Deska warzyw swojskich :

⊗ Pomidor z zieloną cebulką

⊗ Ogórek

⊗ Papryka kolorowa

⊗ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Jajka na pierzynie z sosu tatarskiego

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masło 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

## KOLACJA I

Lekko pikantna, potrawka drobiowa „HARNASIA” z dużą ilością grillowanych warzyw,  
podana z sytym risotto po zbójniku z tartym oscypkiem

## KOLACJA II

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

## KOLACJA III + 20 zł

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi  
serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru



## NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

**Kompot truskawkowy- do obiadu**

## BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

**Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic - butelki 0,85 l**

**Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne**

**Domowe ciasta 4 rodzaje do wyboru**

**Ciasteczka weselna drobne**

## ALKOHOL (bez ograniczeń)

**Wódka- Na stoły**

**Piwo 6 rodzajów - Na bufecie samoobsługowym bez ograniczeń +5 zł/ os lub według butelek 6 zł/ szt.**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata : bez ograniczeń +12 zł/ os lub według butelek 35 zł/ szt.**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

**+10 zł/ os. Dodatkowy deser**

⊗ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

⊗ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

⊗ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z  
roztopioną belgijską czekoladą



# PROPOZYCJA III 249 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty:

- **Piętrowy Tort weselny z możliwością dopłaty +14 zł (doliczane do ceny menu)**
  - **Napoje gazowane 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu**
- **4 wzbogacone ciepłe posiłki z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta kolacja**
  - **Obfite bufety tematyczne: **Wiejski Stół** oraz **Bufet Europejski****
    - **Wyjątkowy deser**
  - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
  - **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łązankami

### **DANIE GŁÓWNE (wieloporcyjowo)**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schab zapiekany z brokułami i mozzarellą przykryty chipsem z grillowanego boczku

Wykwintna pieczeń Myśliwska duszona w aromatycznym sosie z orzechów włoskich i daktyli

De volaille z Prowansji faszerowany suszonymi pomidorami i masełkiem czosnkowym

### Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Kasza pęczak po myśliwsku z boczkiem i śliwkami

Słodki sos daktylowo- orzechowym

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

### **DESER**

Piętrowy tort ślubny

wzór i smak wybierany indywidualnie

**propozycja dodatkowa + 14 zł do CENY MENU**

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### **NA STOŁACH (bez ograniczeń)**

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic – szklane 0,2 l

## BUFETY TEMATYCZNE:

### BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z bobkowym listkiem
- ⊗ Karczek w papryce suszonej
  - ⊗ Szynka w ziołach
  - ⊗ Boczek rolowany
  - ⊗ Filet z indyka

Deska warzyw swojskich :

- ⊗ Pomidor z zieloną cebulką
- ⊗ Ogórek
- ⊗ Papryka kolorowa
- ⊗ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według tradycyjnej Śląskiej receptury

Śledzik po BESKIDZKU w autorskiej mieszance warzyw szefa kuchni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

Wyszukana rolada z indyka z brokułami skąpanymi w białym winie

Śledzie w aromatycznej zalewie korzennej szefa kuchni

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masełka 82%

### KOLACJA I

Krucha roladka z podudzia kury zagrodowej faszerowana szpinakiem i serem feta podana z

Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko Pikantnymi buraczkami grubo tartymi

### DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z

kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztarda

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**  
**Za dopłatą, możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ”**

### KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.



# PROPOZYCJA IV „SPRYTNA” 299 zł/os

Propozycja rozliczana dla minimum 60 osób pełnopłatnych



## Dodatkowe atuty oferty :

- **ALKOHOL BEZ LIMITU** Wódka
- 4 ciepłe posiłki i dwa desery
- Piętrowy **Tort weselny**
- Wyjątkowy **BUFET DRINKÓW** z wyśmienitym **PONCZEM**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **ATRAKCJA WESELNA – Foto Budka lub Kapela regionalna**
- **BALONY** na przywitanie Pary Młodej lub **TRANSPORT GOŚCI PO WESELU**
  - **Napoje gazowane - bez limitu**
  - **Winiетки oraz Menu na stoliki**
    - **Niezbędniki do toalet**
    - **Obfity WIEJSKI STÓŁ:**
  - **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

Jak obyczaj każę - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

## **ZUPA**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

## **DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo )**

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucha roladka z podudzia nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem  
Warkocze z dorsza przeplatane ze swojskim boczkiem  
Soczysty schabowy macerowany tradycyjnie w mleku z kością smażony

## Dodatki

Ziemniaczki z maselkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Włoski sos śmietanowo- ziołowy  
Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami  
Staropolska kapusta modra  
Coleslaw

## **DESER**

Piętrowy **tort weselny**  
wzór i smak wybierany indywidualnie

## **W CENIE MENU**

## **NA STOLIKACH (nielimitowane)**

Woda mineralna  
Soki owocowe 100%  
Pepsi, Mirinda, 7 up **Tonic** – butelki 0,85 l  
Kompot truskawkowy – do obiadu

## **ALKOHOL:**

**Wódka czysta** na stolikach– aktualnie oferowana



## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **BUFET SWOJSKI:**

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ☞ Oscypki regionalne
- ☞ Bundz słodki
- ☞ Warkocze gaździny
- ☞ Rozmaite sery żółte
- ☞ Wytworny Lazur błękitny
- ☞ Oryginalny Camembert

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ☞ Schab z liściem
- ☞ Karczek delicyjusz
- ☞ Szynka w ziołach
- ☞ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z królika

Deska warzyw świeżych (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka)

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

**Chleb swojski własnego wypieku**

### **CANDY BAR**

**Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :**

- ☞ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ☞ Panna Cotta z musami owocowymi
- ☞ Sernik z brzoskwiniami
- ☞ Jabłecznik na cyjnamonowym toffi
- ☞ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ☞ Orzeźwiający torcik z owocami sezonowymi i galaretką
- ☞ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami
- ☞ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Paluszki w czekoladzie, Rurki wafłowe, Delicje,  
Ptasie mleczko, beziki

### **BUFET DRINKÓW „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”**

**Wyjątkowe poncze:**

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiający smaki

**Mojito** – na rumie i winie

**Gruszkowy** – na rumie i winie

**Sezonowa Bomba owocowa** – na wódce i winie

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



### **KOLACJA I**

Lekko pikantna, potrawka drobiowa „HARNASIA” z dużą ilością grillowanych warzyw,  
podana z sytym risotto po zbójnicku z tartym oscypkiem

### **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

### **KOLACJA II**

Soczysta pieczeń duszona w sosie myśliwskim, podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi  
serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

**Za dodatkową opłatą możliwa wymiana kolacji II na: „CZARCI GRILL” lub „UCZTĘ REGIONALNĄ” W  
TOWARZYSTWIE KAPELI GÓRALSKIEJ**

### **KOLACJA III**

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### **KOLACJA IV + 10 zł/ os**

Staropolski gulasz

### **ATRAKCJA WESELNA (do wyboru jedna)**

#### **Foto Budka (2 godziny)**

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata

Dodatkowo w zestawie księga gości

#### **KAPELA REGIONALNA (1,5 godziny)**

Zbójce zabawy, szalone tańce, zabawy integracyjne no i oczywiście muzyka ludowa – to tylko niektóre z  
niezwykłych atrakcji, które czekają na Gości podczas wizyty Naszej kapeli regionalnej

### **DODATKOWA ATRAKCJA (do wyboru jedna)**

#### **BALONY Z HELEM**

Wypuszczane wspólnie przez wszystkich gości na przywitanie Pary młodej (1 balon na parę)

#### **ROZWOŻENIE GOŚCI PO WESELU**

Kierowca autem 4 osobowym dostępny dla gości od 23.00- limit 200 km

#### **DODATKOWO:**

kolejny kierowca 450 zł z limitem 200 km

Kolejne kilometry powyżej 200= 1 zł za każdy kilometr

### **NIEZBĘDNIKI DO TOALET**

Koszyki ratunkowe do toalety damskiej i męskiej

### **WINIETKI ORAZ MENU WESELNE**

Winietki – dla każdego z gości imienna winietka lub ogólne listy do stolików okrągłych

Menu weselne – Menu wydrukowane na eleganckim papierze perłowym wraz z godzinami serwowanych posiłków

### **DODATKOWO:**

**Wymiana Foto Budki na Widowiskowy pokaz Animacji Piaskowych (40 min) + 900 zł**

**Wymiana kierowcy z autem osobowym na BUS 7 osób z limitem 300 km + 450 zł**

**Ekscyzywny wybór Win z całego świata i piw regionalnych: bez ograniczeń +15 zł/ os**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie).

# PROPOZYCJA V PREMIUM MENU 279 zł/os



## Dodatkowe atuty oferty :

- Piętrowy **Tort weselny**
- Soki, Woda - bez limitu
- Wyszukana **przystawka**
- **5 Najwyższej jakości ciepłych posiłków** z AUTORSKIMI POTRAWAMI naszego Szefa Kuchni w tym  
**Uroczysta kolacja**

- **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**

- **2 wyjątkowe desery**

- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**

- **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą

Wspólny toast winem musującym

### **PRZYSTAWKA**

Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem

### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Chłodnik sezonowy

### **DANIE GŁÓWNE**

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczyste połówki wieprzowe szpikowane czosnkiem niedźwiedzim, marynowane i pieczone w musztardzie Dijon

Schab faszerowany i pieczony z daktylami

Warkocze z dorsza przeplatane ze swojskim boczkiem

Indyk z soczystymi szparagami owinięty szynką włoską

### Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Drobno krojone ziemniaczki długo duszone z boczkiem wędzonym i cebulą dymką

Kluski śląskie

Słodki Sos śliwkowo- daktylowy

Tradycyjny Sos pieczeniowy

Autorski sos musztardowo- miodowy

Wytrawny seler ze słodkimi bakaliami i orzechami włoskimi

Tradycyjna kapusta modra

Ćwikła z chrzanem,

Mix świeżych sałat z gruszką kandyzowaną skropionych oliwą truflową

### **DESER**

**Piętrowy tort ślubny**

**wzór i smak wybierany indywidualnie**

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

## **BUFETY TEMATYCZNE:**

### **BUFET SWOJSKI:**

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⌘ Necówka z polędwicą
- ⌘ Schab z bobkowym listkiem
- ⌘ Karczek w papryce suszonej
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany
- ⌘ Filet z indyka
- Kabanosy suszone

Najwyższej jakości kiełbasa Lisiecka

Deska salcesonów regionalnych od gospodarza

Boczek wędzony na dymie śliwkowym

Śledzie w swojskiej śmietanie z jabłkami i miodem

Ozorki w musie chrzanowym

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### **BUFET EUROPEJSKI:**

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⌘ Różne sery żółte
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki z halibuta podane z oryginalnym kawiozem

Soczysty Indyk zamknięty w maładze

Pasztet pieczony z delikatnego królika

Śledzik po włosku z aromatycznymi suszonymi pomidorami

Tatar z łososia w towarzystwie kaparów

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musiem śmietankowo chrzanowym

Kolorowa sałatka szopska z dużą ilością tartej greckiej fety

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczywo ciemne

Masełka 82%

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### **KOLACJA I**

Aromatyczny stek z grillowanego łososia z musiem cytrynowo- chrzanowym

podany w towarzystwie Vol au vent-a jabłkowo- selerowego,

chrupiącej bagietki czosnkowej

oraz mix- em delikatnych świeżych sałat z oliwą truflową

## DESER

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

### - Góralski wieczór- KOLACJA II

#### **WIELKIE BIESIADOWANIE Z KAPELĄ REGIONALNĄ**

- Szaszłyk drobiowy z warzywami
  - Duszonki z ogniska
- Karczek z grilla zakrapiany miodulą Szczyrkowską
- Żeberka w marynacie musztardowo- miodowej
  - Dramstiki w marynacie czosnkowej
    - Oscypki z grilla
- Krupnioki w sreberku z papryką i cebulką,
  - Kiełbasy z grilla
  - Ziemniaki z ogniska
    - chrzan,
    - musztarda/ ketchup
    - Żurawina
    - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

### KOLACJA III

Wołowy Boeuf strogonow

### ROZCHODNIACZEK IV

Krem z aromatycznych pieczonych buraków, gruszek i jabłek z kleksem swojskiej śmietany

### NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

**Soki owocowe 100%**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

**DODATKI DO PROPOZYCJI 289 zł/ os**

**+ 65 zł/ os. PAKIET UZUPEŁNIAJĄCY EXCLUSIVE**



**Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

**Napoje gazowane 0,2 l**

**Ciasta 5 rodzajów lub CANDY BAR**

**Ciasteczka weselne**

**Wódka- Na stoły**

**Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru lub CANDY BAR - Na stoły**

**Ciasteczka weselna drobne - Na stoły**

**Pepsi, Mirinda, 7up butelki szklane 0,2 l – na stoły**

**Piwo 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym**

**Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym**

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**



# PROPOZYCJA VI KOMPLETNA „PREMIUM”

## 309 zł/os



### Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL** W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU
- Piętrowy **Tort weselny i Foto Budka z księgom Gości**
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **Kolacja II** w formie **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
- **Napoje gazowane** w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda – bez limitu
  - **Winiетки oraz Menu** na stoliki
- 4 wzbogacone ciepłe posiłki z **AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni w tym Uroczysta

#### kolacja

- **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
  - 2 desery
  - **Wyroby w 100% swojskie** z Naszej wędzarni i piekarni
    - **Bufet kawowy** z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą

Jak obyczaj każe - przywitanie pary młodej chlebem i solą  
Wspólny toast winem musującym

#### ZUPA

Domowy rosół z makaronem i kluseczkami wątrobowymi

#### DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Krucze podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

#### Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Aromatyczny sos pieczeniowy

Sos myśliwski z grzybów leśnych

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winogretem

#### DESER

Piętrowy tort ślubny

wzór i smak wybierany indywidualnie

**( WLICZONY W CENĘ MENU )**

**ALKOHOLE EXCLUSIVE** (bez ograniczeń)

#### Wódka

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne, krajowe, smakowe oraz bezalkoholowe**

Piwo 6 rodzajów – **Na bufecie samoobsługowym**

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

## NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy - do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up Tonic - butelki szklane 0,2 l

Wódka czysta

## BUFETY TEMATYCZNE:

### BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny

**Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas**

- ⊗ Schab z bobkowym listkiem
- ⊗ Karczek w papryce suszonej
  - ⊗ Szynka w ziołach
  - ⊗ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nówek wieprzowych według Śląskiej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

### BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⊗ Różne sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skapane w oryginalnym pesto bazyliowym

Kurczak faszerowany po węgiersku

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Pieczyno ciemne

Masło 82%

### CANDY BAR

**Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :**

- ⊗ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⊗ Creme brulee z palonym cukrem
- ⊗ Panna Cotta z musami owocowymi
  - ⊗ Sernik z brzoskwiniami
  - ⊗ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⊗ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⊗ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami
- ⊗ Owoce sezonowe i egzotyczne

**Słodkie Dodatki :** Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki wafelowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasia mleczko, beziki

### **BUFET KAWOWY:**

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

### **KOLACJA I (jedna do wyboru)**

Pieczone żeberka w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej  
podane w sosie musztardowym z chrupiącymi ziemniaczkami w mundurkach  
oraz aromatycznymi grubo tartymi buraczkami z chrzanem

LUB

Soczysty szaszłyk drobiowo- warzywny w sosie słodko- kwaśnym  
podany z kolorowym risotto  
oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

LUB

Dorsz Atlantycki w sosie śmietankowo- limonkowym  
podany z makaronem alio e olio  
oraz musem szpinakowym

### **DESER**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

### **- UCZTA REGIONALNA- KOLACJA II**

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
  - Duszonki z ognia
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
  - Różne rodzaje swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**

### **KOLACJA III**

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

### **KOLACJA IV + 10 zł/ os**

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

### **ATRAKCJA WESELNA**

#### **Foto Budka (2 godziny)**

Wyjątkowa atrakcja, która zapadnie w pamięci na długie lata w zestawie z księgom gości



## TORTY DO WYBORU:

Śmietankowy  
Śmietankowo owocowy  
Śmietankowo czekoladowy  
Śmietankowo czekoladowy z wiśniami (szwarcwaldzki)  
Czekoladowy  
Czekoladowo- adwokatowy  
Kremowy z owocami leśnymi  
[Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni](#)

## CIASTA DO WYBORU:

**Sernik**, Sernik z brzoskwiniami, **Szarlotka**, Miodownik, Malinowa Chmurka, Snikers, Karmelowe, Cappuccino  
Fale Dunaju, Pijak, **Orzechowiec**, Krówka, Czekoladowe  
**Niebo w gębie** (biszkopt+ masa waniliowa+ galaretka owocowa)  
**Makowiec**, Skubaniec z owocami sezonowymi  
De Vou (ciasto miodowe z kremem śmietankowym i konfiturą)  
[Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni](#)

## Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
- 2. Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę**
- 3. Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do godziny 24.00.**
- 4. Zimna płyta oferowana jest na bufetach tematycznych, wybierając zimną płytę „na stolikach weselnych” należy doliczyć 5 % do ceny wybranego menu.**
- 5. Pakowanie oraz wnoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu.**
- 6. Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena noclegu wraz ze śniadaniem w formie bufetu, w noc weselną wynosi 95 zł/os.
9. Cena wynajęcia Sali balowej przy organizacji przyjęć powyżej 60 osób pełnopłatnych jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 60 osób pełnopłatnych, koszt wynajęcia sali wynosi różnicę między zgłoszoną liczbą gości pełnopłatnych a liczbą 60, gdzie różnica jest pomnożona przez 140 zł tj.  $60 - \text{Zgłoszona liczba gości} = \text{różnica} \times 140 \text{ zł}$ . **Wyjątkiem są wesela organizowane poza sobotą, gdzie minimalna liczba gości wynosi 50 osób pełnopłatnych (w propozycji „Sprytnej” dopłata zawsze po pełnej cenie wybranego menu do 60 osób).**
10. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
11. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
12. Nie pobieramy opłat za wniesiony własny alkohol, obsługa alkoholu zawsze w cenie menu - dotyczy czystej wódki.
13. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...)
14. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
15. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z przyjęciem weselnym.

SZCZYRK  
43-370, Skośna 9  
NIP: 937-256-58-90  
[www.podskrzycznem.pl](http://www.podskrzycznem.pl)



REZERWACJE:  
Danel Robert  
tel. 530 770 844  
[info@podskrzycznem.pl](mailto:info@podskrzycznem.pl)